

INSTANT FRIED NOODLE

INSTANT FRIED NOODLE

Patent Number: JP7194328
Publication date: 1995-08-01
Inventor(s): KAMETAKA KUNIO; others: 02
Applicant(s): KANEBO FOODS LTD
Requested Patent: ☐ JP7194328
Application Number: JP19930352609 19931228
Priority Number(s):
IPC Classification: A23L1/162
EC Classification:
EC Classification:
Equivalents: JP3129592B2

Abstract

PURPOSE: To provide an instant fried noodle containing wheat flour and potato starch as main raw materials, not blistered under the frying treatment, and excellent in appearance and in texture also when restored.

CONSTITUTION: The instant fried noodle contains wheat flour and potato starch as main raw materials. Acetylated starch potato is preferable as the potato starch, because the acetylated potato starch enables the reduction in the amount of water to be added, is excellent in swelling degree and water-holding capacity, is good in shapability, and gives a dough good in a blister-preventing effect even in the case of high water content. The wheat flour is used in an amount of 40-70wt.% in the fried noodle, and the potato starch is also used in an amount of 10-50wt.% in the powdery raw materials comprising the wheat flour and the starch.

特開平7-194328

(43) 公開日 平成7年(1995)8月1日

(51) Int.Cl.⁶

識別記号

庁内整理番号

F I

技術表示箇所

A 2 3 L 1/162

審査請求 未請求 請求項の数 1 F D (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願平5-352609

(22) 出願日 平成5年(1993)12月28日

(71) 出願人 393029974

カネボウフーズ株式会社

東京都板橋区板橋一丁目42番13号

(72) 発明者 亀高 邦夫

大阪府高槻市芥川町2-7-11-205

(72) 発明者 村田 進

大阪府高槻市若松町35-1-302

(72) 発明者 渡邊 智典

大阪府高槻市芥川町2-7-11-301

(54) 【発明の名称】 即席油揚げ麺

(57) 【要約】

【構成】小麦粉と澱粉とを主原料とする即席油揚げ麺であり、澱粉として、未処理馬鈴薯澱粉、アセチル化澱粉等の馬鈴薯澱粉を用いることを特徴とする。

【効果】油揚げ処理時の火膨れが防止された、外観、復元時の食感共に優れた即席油揚げ麺である。特に、麺線幅4mm以上の幅の広い麺の油揚げ処理時に優れた火膨れ防止効果を有する。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 小麦粉と澱粉とを主原料とする即席油揚げ麺であって、該澱粉として、馬鈴薯澱粉を用いることを特徴とする即席油揚げ麺。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、油揚げ処理時の火膨れが防止された、外観、復元時の食感共に優れた即席油揚げ麺に係り、特に、麺線幅4mm以上の幅の広い麺の油揚げ処理時に優れた火膨れ防止効果を有する即席油揚げ麺に関する。

【0002】

【従来の技術】一般に、即席油揚げ麺は、 α 化した麺線を油揚げ処理により乾燥させることにより得られるが、特に、麺線幅4mm以上の幅広麺においては、油揚げ処理時に火膨れが生じ、外観及び復元時の食感を損なうとして問題となっていた。そこで、麺線幅3mm以上、麺線厚1.4mm以上の油揚げ麺を製造するに際して、麺帯に孔あけを施した後、蒸煮、油揚げ乾燥を行うことにより、火膨れの発生を抑える方法（特開昭59-192054号公報）が知られている。しかしながら、この方法は、最終仕上げロール直前で孔を開けるため、麺線厚1.4mm以下のものを製造する際には、麺線切れ及び火膨れが生じるといふ欠点があり、また、麺線厚1.4mm以上のものも、孔を開けないものに比べて復元ムラがあり、腰がないという欠点があった。

【0003】また、ワンタン皮の火膨れを抑える方法として、油揚げ処理を低温揚げと高温揚げの2回に分けて行う方法（特開昭49-41553号公報、特公昭51-12705号公報）、グリセリン脂肪酸エステルを添加する方法（特開昭54-48444号公報）が知られている。しかしながら、油揚げ処理を2回に分けて行う方法で麺を製造すると、高温のみで油揚げしたものに比べて膨化性、復元性が悪く、食感ムラが生じ、更に油揚げ処理時間が長くなるため、吸油率が上がり、油っぽい食感になるという欠点があった。また、グリセリン脂肪酸エステルを添加する方法は、高温揚げを行う際に、火膨れ防止の効果が認められず、風味をも損なうという欠点があった。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】本発明者らは、鋭意研究した結果、原料として特定の澱粉を用いることにより、油揚げ処理時の火膨れを防ぐことができることを見出し、本発明を完成したものであって、本発明の目的は、油揚げ処理時の火膨れが防止された、外観及び復元時の食感に優れた即席油揚げ麺を提供するにある。

【0005】

【課題を解決するための手段】上記の目的は、小麦粉と澱粉とを主原料とする即席油揚げ麺であって、該澱粉として、馬鈴薯澱粉を用いることを特徴とする即席油揚げ

麺によって達成される。

【0006】次に、本発明を詳しく説明する。本発明の即席油揚げ麺は、小麦粉と馬鈴薯澱粉とを主原料とする。まず、本発明に用いる小麦粉としては、強力小麦粉、中力小麦粉、薄力小麦粉等が挙げられる。中でも、麺線幅の広いうどん、きしめん等を製造する際には、復元時に弾力ある食感が得られる強力小麦粉、中力小麦粉が好ましい。また、小麦粉は、通常、最終即席油揚げ麺製品中、40～70重量%使用する。

【0007】次に、馬鈴薯澱粉（以下、馬澱と記す）としては、未処理馬澱、アセチル化馬澱、リン酸架橋馬澱、アジピン酸架橋馬澱等が挙げられる。中でも、未処理馬澱とアセチル化馬澱が火膨れ防止効果が高く、特に、麺質に応じてドウ（麺生地）に対する加水量を加減でき、また、膨潤度と保水力に優れ、成形性が良好で、更に、ドウが高水分（粉体に対して32重量%以上）の場合でも火膨れ防止効果が良好な点で、アセチル化馬澱が好ましい。上記馬澱は、単品もしくは2種以上使用しても良いし、また、その他の澱粉を併用してもよい。

【0008】また、馬澱の添加量は、小麦粉と澱粉とからなる粉体原料中、10～50重量%とすることが好ましい。添加量が10重量%より少ないと、火膨れ防止効果が充分に得られにくく、逆に、50重量%より多いと、製麺時に麺帯が切れ易くなり、復元時に腰の弱い麺となる傾向にある。更には、20～40重量%とすることが好ましく、うどんやきしめん等のつるみ、弾力ある食感が求められる麺に好結果をもたらす。

【0009】また、上記原料の他、必要に応じて、食塩等の調味料、着色料、香料及び麺質改良剤を適宜添加してもよい。また、これらの副原料は、粉体原料に添加してもよく、水に溶解させ、練水としてもよい。

【0010】次に、本発明の即席油揚げ麺は、例えば、次のようにして製造する。すなわち、まず、小麦粉、澱粉を主体とする粉体原料に、必要に応じて副原料を水に溶解させた練水を加え、混練する。このとき、混練機としては、公知の如何なるものを使用してもよい。次に、麺線化し、 α 化を行うが、これらの方法は、特に限定されるものではなく、公知の如何なる方法によってもよい。麺線化するにあたって、麺線厚及び麺線幅は、適宜設定すればよく、麺線厚は、0.8～1.8mmとする。従来の麺の場合には、麺線厚は火膨れ防止のため、1.0mm未満であるが、本発明においては、1.0mm以上としても火膨れを良好に防止することができる。また、麺線幅は、4mm以上としても、次工程の油揚げ処理時の火膨れが良好に防止されるので、本発明においては、4mm以上の幅広麺線とすることができる。

【0011】次に、上記得られた麺線を油揚げ処理する。油揚げ処理は、温度140～170℃、時間60～120秒間とすることが好ましい。油揚げ温度が低過ぎると、長い処理時間が必要となり、また、温度が高過ぎ

たり、時間が長くなると、焦げたり、吸油率が増加したりする傾向にある。また、処理時間が短過ぎると、生揚げが発生し易い。

【0012】上記のようにして得られた油揚げ麺は、火膨れがなく、良好な外観を有する。この即席油揚げ麺は、常法によりスープ、具材と共に、容器、袋等に詰め、製品となる。また、即席油揚げ麺は、熱湯復元等により良好に復元し、喫食に供される。また、上記麺線は、油揚げ処理に先立って、予め、水、調味液もしくは乳化液を浸漬等により付与すると、 α 化した麺線同士及び麺線とネットコンベアとの結着が抑制され、さばきが良くなると共に、操作性が向上する点で好適である。特に、調味液は、熱湯復元させて喫食する際に、油感マスキング効果があり、好ましい。

【0013】

【発明の効果】以上のように、本発明の即席油揚げ麺は、小麦粉と特定の澱粉とからなる原料を使用しているため、風味、食感を損なうことなく、油揚げ処理時の火膨れを防ぐことが可能である。また、多大な設備を必要*

*とせず、連続操作にて安定な品質を得ることができる。

また、この即席油揚げ麺は、復元性良好で、熱湯を注ぐだけで短時間で喫食が可能である。特に、麺線幅 4 mm 以上の幅広麺において、油揚げ時の火膨れが良好に防止される。

【0014】次に本発明を実施例を挙げて具体的に説明する。

(実施例 1～7、比較例 1～2) 表 1 に示す組成で生地を得た後、麺帯厚 1.0 mm に調整し、実施例 1～6 及び比較例 1～2 は切刃角 # 6 (麺線幅 5 mm) で、実施例 7 は切刃角 # 4 (麺線幅 7.5 mm) で切り出して麺線化した。次いで、この麺線を蒸煮し、水に浸漬させた後、液切りしてパーム油にて 150℃で、90 秒間油揚げ処理を行った。以上のようにして得られた即席油揚げ麺の火膨れの有無、及び熱湯にて復元させたときの食感を、専門パネラー 20 名にて試食し、評価を行った。以上の結果を表 1 に示す。

【0015】

【表 1】

(g)

		実 施 例							比 較 例	
		1	2	3	4	5	6	7	1	2
小麦粉 (中力粉)		750	750	750	750	880	520	750	750	750
澱粉	未処理馬澱	—	—	250	250	—	—	—	—	—
	アセチル化馬澱	250	250	—	—	120	480	250	—	—
	タピオカ澱粉	—	—	—	—	—	—	—	250	—
	グァーコンサチ	—	—	—	—	—	—	—	—	250
食塩		80	80	80	80	80	80	80	80	80
加水量 (g)		310	330	310	330	300	350	310	310	310
麺線の太さ (mm)		5	5	5	5	5	5	7.5	5	5
評 価	火膨れの有無	無	無	無	若干有	無	無	無	有	有
	復元時の食感	良	良	良	やや不良	やや良	やや良	良	不良	不良

【0016】以上の結果から、実施例品は、いずれも油揚げ処理時の火膨れがなく、外観が優れたものとなった。また、熱湯で復元させた際も、復元ムラがなく、つ

るみ、弾力のある食感が得られた。一方、比較例品は、馬澱以外の澱粉を使用したものであり、油揚げ時には火膨れが発生し、また、復元時の食感も悪かった。

BEST AVAILABLE COPY